



RESPIRA

Menú degustación de “Clásicos de Sant Pere”

PARA EMPEZAR

Ostra Gillardeau nº 2 con gel de hinojo, manzana ácida y albahaca 🌿

Vieira a la brasa con parmentier de nabo, alcachofa confitada, papada ibérica y salsa de Oporto 🍷 🌿

PRIMER PLATO

Milhojas con micuit de foie ‘Sarrade’, manzana ácida, compota de higos, maíz crujiente y reducción de Pedro Ximénez 🌿 🍷

PESCADO

Rodaballo salvaje a la brasa con pil-pil, acompañado de arroz salvaje salteado, romesco, polvo de oliva negra y verduritas salteadas 🌿

CARNE

Filete de ternera con salsa de Oporto, foie, milhojas de patata y verduritas baby salteadas 🍷 🌿

PREPOSTRE

Sorbete de daiquiri con gel de limón, menta, caña de azúcar y ron

POSTRE

Cre moso de mango con helado de fruta de la pasión, espuma de chocolate blanco, coco y cilantro 🍷 🌿 🍷

Café y petit fours

70€

Sant Pere
RESTAURANT